

Food Fraud : garantisiez l'authenticité de vos produits

Établir un plan de gestion des fraudes sur vos matières premières et emballages

23 novembre 2023 en distanciel - (7 h)



Distance

100 % d'atteinte des objectifs en 2023

99 % de satisfaction en 2023

Public visé :

Responsable qualité, service achat

Prérequis :

- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette pour se connecter à la formation
- Expérience en entreprise agroalimentaire

Intervenant



Bruno SECHET -
Intégralim
Expert en sécurité des aliments reconnu par l'IFS

Contacts Pédagogiques



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaitre le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
- Savoir identifier les risques de fraude
- Apprendre à évaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
- Apprendre à construire son plan de prévention
- Savoir maintenir et mettre à jour son plan de prévention



Programme

9h00 à 12h30

- **Accueil des participants**
 - Présentation du formateur et des participants
- **La fraude alimentaire dans le contexte historique**
 - Données historiques
 - La globalisation de la chaîne d'approvisionnement
 - Le coût de la fraude
- **Panoramas des cas de fraude emblématiques - Fraude et sécurité des aliments**
 - Produits les plus fraudés
 - Les différents types de fraudes
 - Comment définir la fraude
- **Les exigences des référentiels reconnus par la GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)**
 - Les exigences de l'IFS Food v7, BRC 8 et FSSC 22000 v5
 - L'approche IFS

14h00 à 17h30

- **La stratégie de réduction des risques de fraude : de l'analyse des risques de vulnérabilité aux plans de prévention**
 - Constitution d'une équipe d'évaluation de la fraude sur les produits
 - Identification du risque de fraude potentielle sur les produits
 - L'étude de vulnérabilité sur les produits, emballages, fournisseurs, ...
 - Évaluation des mesures de contrôle actuelles
 - Le principe du plan de réduction de la fraude sur les produits Mise en œuvre et surveillance des mesures de maîtrise du plan de réduction des fraudes
 - La revue et l'amélioration du plan
- **Panoramas des sources d'information et des outils**
 - Les sources d'information pour la veille
 - Les méthodes d'analyses
 - Autres méthodes : USP, SSAFE, ...
- **Discussions et cas pratiques**

Food Fraud : garantisiez l'authenticité de vos produits Établir un plan de gestion des fraudes sur vos matières premières et emballages 23 novembre 2023 en distanciel - 7 h

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com
foodinpaca.com



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 08/11/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire Sud.

Le CRITT Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la formation.



Enregistrée sous le numéro 93840083884
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mis à jour : le 17/08/2023